

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pulpa de aguacate 100% Natural	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Aguacate Hass madurado apropiadamente para obtener pulpa de aguacate. Producto cremoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la separación y tamizado de las partes comestibles carnosas del Aguacate. 100% Pulpa de aguacate, Sin Conservadores, Saborizantes ni Colorantes.	
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado por: PulpHass SA de CV. Ubicada en calle San Cristóbal número 3, colonia San Cristóbal Cuernavaca Morelos.	
COMPOSICION NUTRIMENTAL (por cada 100 g)	Grasa total	17g
	Colesterol	0g
	Sodio	0.28g
	Fibra dietética	7g
	Proteína	0g
	Carbohidratos	10g
	Calorías aportadas por 100 gr	198 cal
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES 	200g. Bolsa plástica de polietileno de 12.5 x 20 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 100 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto.	
	2 x 200g. Cajilla de cartón plastificada de 12.5 x 19 x 2.5 cms con 2 piezas de 200g en su interior. 2 Bolsas plásticas de polietileno empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 50 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
	500g. Bolsa plástica de polietileno de 20 x 25 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 40 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
	1kg. Bolsa plástica de polietileno de 25 x 30 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 20 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
	2kg. Bolsa plástica de polietileno de 25 x 40 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 10 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
	5kg. Bolsa plástica de polietileno de 30 x 50 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 5 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Típico de la especie, verde amarillento o verde claro. Olor/sabor: Típico al fruto maduro, exento de olores extraños. Consistencia: Homogénea, cremosa, sin espuma ni partículas extrañas.	
CONSIDERACIONES DEL ALMACENAMIENTO	Mantenerlo en congelación constante de -20 a -12 °C	
FORMULACION	Materia prima: Aguacate Hass Condimentos: Limón en polvo y Sal yodada fluorurada.	
VIDA UTIL ESTIMADA	En congelación 1 año. En refrigeración 35 días sin abrir. (incluso después de descongelar). Tiempo de oxidación a temperatura ambiente: ≤ 90 minutos (en empaque abierto)	

<p>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</p>	<p>Mantener congelado. Una vez descongelado no congelar nuevamente. Preferentemente descongelar en refrigeración. Una vez abierto, el producto inicia el proceso natural de oxidación (≤ 90mins) Es recomendable usar el producto en su totalidad ya abierto. En caso de no ser posible, mantenerlo en la bolsa y sellar lo mejor posible. Recomendación: Sacar del refrigerador 30 minutos antes de abrir para mejorar aún más el sabor</p>	
<p>CONSUMOS Y USOS</p>	<p>Esta pulpa es ideal como base para hacer guacamole o como materia prima para aderezos, salsas o bebidas con aguacate. También puede ser utilizado como acompañamiento de ensaladas, sándwiches, tacos y bocadillos. Mercados Objetivo: Industria de procesamiento y servicio de alimentos y bebidas (HoReCa); Público en general (Amas de casa que buscan practicidad, y ahorro de tiempo, sin perder sabor)</p>	
<p>DISTRIBUCIÓN</p>	<p>En tracto camiones con cámaras de congelación -10 a -20°C.</p>	
<p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Referencias: RTCA 67.04.50:17.* RD 3484/2000+</p>	<p>Coliformes totales+</p> <p>Mesofilos aerobios+</p> <p><i>Salmonella sp.*</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes*</i></p> <p><i>Escherichia coli*</i></p> <p><i>Staphylococcus aureus*</i></p>	<p><1000 UFC/g</p> <p><100000 UFC/g</p> <p>Ausente en 25 g</p> <p>Ausente</p> <p><10 UFC/g</p> <p>≤ 10 UFC/g</p>
<p>CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS</p>	<p>pH</p> <p>Contenido de aceite o grasa</p> <p>Sal</p>	<p>6.00 – 7.0</p> <p>12 – 24%</p> <p>1 – 2%</p>
<p>POTENCIAL MAL USO DEL CONSUMIDOR</p>	<p>No mantener en congelación/refrigeración; Contacto con el piso, con productos químicos, lugares sucios, apertura y manejo del producto en condiciones no higiénicas.</p>	
<p>LOTIFICACION DEL PRODUCTO</p>	<p>El producto terminado se identifica con un número de lote impreso en la etiqueta que indica el día y año de elaboración El formato es el siguiente: 190361 Donde: 19: Indica el año en que se elabora el producto, se anotan los 2 últimos dígitos del año 036: Indica el día consecutivo del año en que se elabora el producto. .1: Indica el tipo de producto. En este caso el .1 indica pulpa de aguacate.</p>	
<p>¿PUEDE EL PRODUCTO TRANSMITIR ALGUNA ENFERMEDAD O DAÑO A LA SALUD?</p>	<p>No</p>	